

长沙卤菜培训 卤菜技术培训 卤水配方传授

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 长沙卤菜培训 卤菜技术培训 卤水配方传授 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

产品详情

长沙卤菜培训 卤菜技术培训 卤水配方传授

报名热线：15674872431

红星鹏飞培训学校是一家食品研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮连锁，以倡导"传统与时尚，美味与健康"的饮食新文化为己任，秉承"诚信、创新、专业、务实"的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。

卤菜培训内容

畜肉类：卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤蹄髈、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、卤羊肉、卤野味等。

禽肉类：虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、香卤鸡、脆皮鸡、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫、香酥鸭等。

豆制品类：五香粉筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张等。

培训过程卤菜教学流程：

- 1、卤制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中多种专用香料的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作方子（高汤熬制，料包配置等）和操作方法

- 4、卤水颜色的处理（炒糖色等）
- 5、各种材料卤制的技巧
- 6、卤水的保存、增香等后期处理
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决